



Fecha: 15/06/2016
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 50
 Art: 2
 Autor: Melissa Forno
 Título: EN LA U. DE TALCA LOS ESTUDIANTES FABRICAN SU PROPIO VINO

Tamaño: 23,5x34,7
 Cm2: 814,5

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Tono: No Definido

Carreras cortas se especializan en todo el proceso industrial: incluso tienen cursos de degustación

En la U. de Talca los estudiantes fabrican su propio vino



UNIVERSIDAD DE TALCA

En la 3ª Fiesta de la Vendimia, que se realiza en el Campus Colchagua, futuros técnicos presentaron sus propios vinos.

● Los programas de la U. de Talca: <http://www.utralca.cl/link.cgi//FormacionTecnica/DeCulinary>: <http://www.culinary.cl/carreras/administracion-de-negocios-de-la-industria-del-vino/>
 Y la UDLA: <http://admission.udla.cl/carrera/tecnico-de-nivel-superior-en-viticultura-y-enologia>



Un Pinot Noir de la U. de Talca: también se producen varietales Sauvignon Blanc, Merlot, Carmenere y Cabernet Sauvignon.



Fecha: 15/06/2016
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 50
 Art: 3
 Autor: Melissa Forno
 Título: EN LA U. DE TALCA LOS ESTUDIANTES FABRICAN SU PROPIO VINO

Tamaño: 18,4x26,5
 Cm2: 488,1

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Tono: No Definido

MELISSA FORNO

Necesitan especialistas

De tanto repetirlo, a estas alturas ya parece lugar común: Chile necesita técnicos. Sin embargo, más allá de las áreas típicas -construcción, educación, salud, banca-, existe un área poco explorada para los especialistas. Es la industria del vino.

En las viñas, por un lado está el enólogo, profesional venido del mundo de la Agronomía y especializado académicamente en la vinificación. Y a su cargo trabajan varios técnicos asociados, cada día más cotizados y mejor pagados. En ese contexto, cada año las universidades e institutos imaginan nuevas opciones de carreras breves -menos de 3 años en total- relacionadas a la vitivinicultura. Incluso, en la U. de Talca los estudiantes crean sus propios mostos.

En el corazón del vino

En su Campus Colchagua (Santa Cruz), la U. de Talca ofrece cuatro carreras de técnico en nivel superior ligadas al vino. Por un lado, está el Técnico en Vitivinicultura, especialista a cargo del desarrollo de los predios y el manejo del viñedo. La segunda opción es la de Técnico en Vinificación y Enología: trabaja en los procesos industriales que en la bodega enológica transforman la uva en vino, controlando las etapas de fermentación, guarda de vinos, filtración y embotellado.

También está el Técnico en Laboratorio Enológico. Como su nombre lo indica, presta servicios en los laboratorios de viñas o en cualquier lugar donde se realice investigación vitícola y enológica. "Su trabajo es fundamental, ya que las decisiones que se tomen en los campos o bodegas siempre dependerán de los datos analíticos que se entreguen", explica el director del campus, Patricio Gómez.

Por último, está el Técnico en Turismo Enológico: trabaja en viñas, hoteles e instituciones públicas y privadas relacionadas al turismo. Stefanie Pérez, oriunda de Teno, está cursando esta carrera: "Primero

saqué técnico medio en Agropecuaria en un colegio de mi zona. Eso me motivó a seguir una carrera orientada a la enología y al turismo para dar a conocer a otras culturas la calidad de nuestro vino. Hoy puedo financiar mis estudios gracias a la beca Nuevo Milenio".

Mostos propios

Como parte integral de su formación académica, en el Campus Colchagua los alumnos de estas cuatro carreras producen su propio vino. ¿Cómo? "Lo realizan bajo condiciones de microvinificación a escala pequeña. Así se van enfrentando a las problemáticas que verán en el mundo del trabajo. Se evalúa la calidad, dependiendo de la especificación del técnico; la presentación que hacen del producto y cómo se hizo el proceso de fermentación o la calidad de uva. Esta es nuestra tercera vendimia, pues desde 2014 tenemos una producción regular de uvas en el viñedo experimental del campus", explica Gómez.

Administradores con gusto

Fuera de las zonas "vineras" también hay opciones. Felipe Wilson, vicerrector académico del IP Culinary, cuenta que la carrera de Administración de Negocios de la Industria del Vino fue creada el 2011: "Existe una necesidad en la industria por contar con profesionales preparados para el área comercial, logística y operacional, pero que tengan también un acabado conocimiento del vino".

Sus alumnos se forman en temas comerciales y administrativos (marketing, contabilidad, logística, comercio exterior), pero también dedican horas a talleres de degustación, maridaje e historia de la industria, entre otros puntos.

Embalaje profesional

En la U. de las Américas, en tanto, se imparte la carrera de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología. "Se pueden desarrollar, por una parte, en la producción de uva de mesa, ya sea en los campos o

plantas de embalaje. También en la de uva para vino y pisco. El trabajo en bodegas está cada vez más exigente en cuanto a la capacitación del personal y se ha enfatizado en la inclusión de técnicos", explica Víctor Jara, director de la Escuela de Agronomía de la [UDLA](#).